

Pieczeń z daktylami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 13 Stycznia 2014r. o 23:05

Tagi: [schab](#) [daktyle](#)

Rodzaj dania: [wędliny](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - schab bez kości	1,5	kg	mięsa
daktyle świeże	10	szt.	owoce
marynata do mięs	1	szt.	przyprawy i zioła
przyprawy do smaku	1	szczypta	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	3	łyżka	płyny i sosy
jajo kurze	3	szt.	nabiał
herbata	3	szt.	dodatki

Opis

Schab myjemy i osuszamy, następnie nacinamy wzdłuż. Układamy świeże daktyle i zawijamy w roladę. Przygotowujemy marynatę do mięs wg wskazówek na opakowaniu. Nacieramy mięso, owijamy sznurkiem i wstawiamy do lodówki na 24 godz. Po tym czasie skrapiamy oliwą z oliwek i układamy w żaroodpornym naczyniu. Wkładamy do zimnego piekarnika nastawiając temperaturę na 180 stopni i pieczemy około 1.5 godz.

Jajka gotujemy na twardo 3 sztuki. Obieramy, odkrawamy szerszą część jajka gotujemy około 10 minut w niewielkiej ilości wody z 4-5 torebkami herbaty, aż uzyskamy brązowy kolor. Drugą część jajka nadziewamy dowolnym farszem, u mnie są żółtka z przyprawami i kiełkami. Nakładamy kapelusze i grzybek gotowy.

Pieczeń układamy na talerzu, sypiemy kiełki układamy grzybki z jajek ugotowanych na twardo.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: